	**FICHA TECNICA** Avda Real de Pinto 142 28021 Madrid Tel 917953012	**CODIGO** AE189 EDICION feb-12

NOMBRE DEL PRODUCTO	AROMA DE QUESO DE CABRA			
FABRICANTE / ORIGEN				
CARACTERISTICAS ENVASES	TIPO ENVASE	envase de polietileno		
	FORMATO	50, 100, 250 y 1000 ml		
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	2 años			
INSTRUCCIONES DE CONSERVACION,ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO USOS PREVISTOS	Almacenar en recipiente cerrado, en lugar fresco y seco, fuera del alcance directo de la luz. Dosis orientativa : 1 g/kg Alimentación en general,uso restringido en los alimentos (Rgto CE 1334/2008, art 15, apdo 1b)			
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	ASPECTO	Liquido transparente		
	COLOR	amarillo		
	OLOR	característico a queso de cabra		
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS		**MIN**	**MAX**	
	DENSIDAD A 20ºC (g/ml)	0,890	0,930	
	INDICE REFRACCION A 20 ºc	1,461	1,471	
	ph (20ºc)			
	GRADO ALCOHOLICO			0
	SOLUBILIDAD	liposoluble		
INFORMACION ADICIONAL	Soporte: Aceites vegetales y triésteres de glicerilo **Ad**itivos : antioxidante E306			
OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO)	NO CONTIENE			
ALERGENOS INGREDIENTES ACORDES A LAS DIRECTIVAS (CE) 2000/13 2003/89, 2005/26, 2006/142,2007/68	Contiene leche y derivados (incuida lactosa) en concentración inferior al 1,5 %			